

«Təsdiq edirəm»

kafedra müdiri, b.e.n.,  
prof. Ələkbərov E.B.

İmza: \_\_\_\_\_

« » dekabr -cü il

**«İaşə məhsullarının texnologiyası»**  
fənnindən

**İŞÇİ TƏDRİS PROQRAMI**  
(sillabus)

<b>Fənnin növü:</b>	məcburi
<b>Fənnin tədris semestri:</b>	yaz – 4
<b>Fənnin krediti:</b>	4 kredit
<b>Fənnin tədris forması:</b>	əyani, qiyabi
<b>Fənnin tədris dili:</b>	Azərbaycan, Rus
<b>Fənni tədris edən müəllimlər:</b>	dos. E. B. Fərzəliyev

**Kafedra ilə əlaqə nömrələri:** (012) 561- 64-30 (123)

**E-mail:** elsevar60@rambler.ru

**Prerekvizitlər:**

Fənnin tədrisi üçün öncədən tədrisi zəruri olan fənn yoxdur

**Korekvizitlər:**

Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa fənlərin də tədris olunması zərurəti yoxdur

## **KURSUN TƏSVİRİ:**

“İaşə məhsullarının texnologiyası” fənni “Qida məhsulları mühəndisliyi” ixtisası üzrə təhsil alan “Bakalavr” pilləli tələbələr üçün xüsusilə mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Belə ki, iaşə məhsulları başqa sözlə “Kütləvi qidalanma məhsulları” kimi tanınır və bu məhsulların istehsal texnologiyasının mənimsənilməsi hər bir qida mühəndisi üçün vacib sayılır. Bu kursun tədrisi mühazirə dərsləri ilə yanaşı, laboratoriya – məşğələ dərslərinin keçirilməsini də nəzərdə tutur ki, bu da öyrənilən nəzəri biliklərin daha da möhkəmləndirilməsi məqsədini güdür. Kursun tədrisi zamanı müxtəlif praktiki dərslərin keçirilməsini vacib sayır ki, bunun da nəticəsində tələbələr qida xammallarının tərkibini təşkil edən komponentlərin həm vəsfi və həm də miqdarı cəhətdən təyin edilməsi qaydalarını öyrənmək imkanı əldə edəcəklər. Kursda duru xörəklər, onların reseptləri və texnoloji sxemləri, souslar, həlimlər, soyuq xörəklər və qəlyanaltılar, şirin xörəklər, müalicə və pəhriz xörəkləri, unlu xörəklər, bəzi unlu qənnadı məmulatları və bu kimi bir çox qida məhsullarının həm resept təkibi, həm xammallarının xüsusiyyətləri, həm də hazırlanmasının texnoloji sxemi və hazırlanma texnologiyası təqdim olunmuşdur.

## **KURSUN MƏQSƏDİ:**

Bu kursun tədrisində müasir dövrün tələblərinə müvafiq olaraq, müxtəlif az tullantılı və tullantısız texnologiyalardan istifadə etməklə kütləvi qidalanma məhsulları istehsalına geniş yer verilmişdir. Bununla yanaşı Azərbaycan Respublikasında fəaliyyət göstərən kafe və restoranlarda istifadə olunan milli və xarici ölkə mətbəxlərindən nümunələrin hazırlanması, habelə müxtəlif çeşidli məhsullar üçün menyu tərtibatı da kursda öz aydınlığı ilə şərh olunur.

“İaşə məhsullarının texnologiyası” kursunun tədris edilməsinin əsas məqsədi, “Qida məhsulları mühəndisliyi” ixtisası üzrə “Bakalavr” pilləsində təhsil alan tələbələrin müasir tələblərə cavab verə biləcək hərtərəfli mütəxəssis kimi hazırlanmasından ibarətdir.

## ***KURSUN NƏTİCƏLƏRİ:***

Bu fənni bitirdikdən sonra tələbə kütləvi qidalanma məhsullarının təsnifatını, onların resept tərkiblərini, istilik və soyuq emal üsulları da daxil olmaqla hazırlanma texnologiyalarını, hazır məhsulların bir obyektə digərinə daşınma qaydalarını, məhsulların saxlanılma rejimlərini, saxlanılma müddətlərini və eləcə də hazır məhsulların saxlanılma rejimi və şəraitlərindən asılı olaraq tərkib göstəricilərində baş verə biləcək ən müxtəlif dəyişkənlikləri müəyyənləşdirməyi bacaracaqdır. Bu qeyd edilənlərlə yanaşı, hər bir mütəxəssis məhsulların masaya verilmə qaydalarını biləcək və onların masada düzəlmə dizaynından baş çıxara biləcəklər.

## ***FƏNNİN MÜHAZİRƏ MÖVZULARI:***

1. Giriş. Kursun ümumi məsələləri. Duru I xörəklər. Onlar üçün həlimlər, həlimlərin bişmə rejimi: sümük, ət-sümük, balıq və quş ətəri həlimləri.

2. Hazırlanan duru xörəklərin reseptləri və texnoloji sxemləri, keyfiyyətinə olan tələblər.

3. Souslar. Sousların əhəmiyyəti: təsnifatı və çeşidləri, əsas sous və onun törəmələri, keyfiyyətinə olan tələblər, saxlanma müddəti və realizə şərtləri.

4. Həlimlərdə, süddə, xamada, kərə yağında, bitki və sirkədə hazırlanan sousların texnoloji sxemi.

5. Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar, təsnifatı, çeşidləri. Banket qəlyanaltıları.

6. Tərəvəz, ət və balıq konservlərinin soyuq xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunması və onların paylara bölünməsi qaydaları. Keyfiyyətə olan tələblər, saxlanma müddəti və realizə şərtləri.

7. Şirin xörəklər və içkilər. Təsnifatı və çeşidləri. Təzə meyvə və giləmeyvələr. Kompotlar. Dondurmalar. İsti şirin xörəklər. Keyfiyyətə olan tələblər. Saxlanma müddəti və realizə şərtləri.

8. Azərbaycanın və xarici ölkə xalqlarının milli xörəkləri və kulinar məmulatlarından nümunələr və onların hazırlanması.

9. Pəhriz və müalicə-profilaktika işə üçün xörək və kulinar məmulatları hazırlanması üçün yarımfabrikatlar, onlar əsasında hazır məhsulların istehsalı, keyfiyyətə olan tələblər, saxlanma müddəti və realizə şərtləri.

10. Undan hazırlanan kulinar yarımfabrikatları. Xəmir istehsalı üçün unun və digər məhsulların hazır vəziyyətə gətirilməsi. Yarımfabrikatların keyfiyyətinə olan tələblər, saxlanma müddəti, saxlanma şərtləri və daşınması.

11. Unlu xörəklər, unlu kulinar məmulatları və yağlı çörək-kökə məmulatları istehsalı. Çeşidləri və hazırlanma texnologiyası. Keyfiyyətinə olan tələblər, saxlanma müddəti və realizə şərtləri.

12. Unlu-qənnadı məmulatları istehsalı, çeşidləri. Məmulatların istehsalında istifadə olunan xəmir növləri, onların bişmə rejimləri. Yarımfabrikatların çıxar normaları.

13. Tort və pirojnalar üçün yarımfabrikatların hazırlanması, onların bişmə rejimləri.

14. Peçenyələrin, keksin və yağlı-şirin kökə məmulatları, çeşidləri və hazırlanma texnologiyası.

15. Menyü tərtibatının prinsipləri, müxtəlif tip iaşə müəssisələri üçün menyü tərtibinin əsas prinsipləri. Müxtəlif tip iaşə müəssisələri üçün çeşid minimumları. Menyü tərtibi zamanı EHM-dən kompüter sistemlərindən istifadə.

### ***FƏNNİN MÜHAZİRƏ MƏTNLƏRİ:***

Fənnin bütün mövzuları üzrə mühazirə mətnləri elektron formada Universitetin kitabxanasına təhvil verilmişdir. Fənn üzrə bütün imtahan biletləri bu mətnlərdən tərtib edilib.

### ***QIYMƏTLƏNDİRMƏ:***

Fənn üzrə krediti toplamaq üçün lazımı 100 balın toplanması aşağıdakı kimi olacaq:

50 bal – imtahana qədər

O cümlədən:

10 bal – dərəcə davamiyyəti

10 bal – sərbəst iş

30 bal – laboratoriya dərslərindən toplanacaq ballardır.

Semestr ərzində 3 dəfə kollokvium keçiriləcəkdir, (minimum 3). Tələbələr kollokviumda iştirak etmədikdə jurnalda 0 (sıfır) bal qeyd olunacaqdır.

50 bal – imtahanda toplanılacaq.

### ***QEYD:***

İmtahanda minimum 17 bal toplanmasa, imtahana qədər yığılan ballar toplanılmayacaq, imtahanda və imtahana qədər toplanan ballar cəmlənir və yekun miqdarı aşağıdakı kimi qiymətləndirilir:

A – “Əla” –91 – 100

B – “Çox yaxşı” –81 – 90

C – “Yaxşı” –71 – 80

D – “Kafi” –61 –70

E – “Qənaətbəxş” –51 – 60

F – “Qeyri – kafi” –51 baldan aşağı

### ***SƏRBƏST İŞ:***

Semestr ərzində 10 sərbəst iş tapşırığı verilir. Hər tapşırığın yerinə yetirilməsi 1 balla qiymətləndirilir.

Sərbəst iş yazılı formada, word faylı formasında, həcmi 2 – 3 səhifə (şrift 12) olmalıdır.

Hər bir sərbəst iş tələbənin fərdi fikirlərinin məcmusu olduğuna görə **plaqiat yolverilməzdir.**

### ***SƏRBƏST İŞLƏRİN MÖVZULARI VƏ TƏHVİL VERİLMƏSİNİN SON TARİXİ***

№ si	Mövzular	Son tarix
1	Kütləvi qidalanma məhsullarının təsnifatı	4-cü həftə
2	Duru xörəklərin reseptləri və xüsusiyyətləri	5-ci həftə
3	Sousların reseptləri və xüsusiyyətləri	6-cı həftə
4	Soyuq xörəklərin reseptləri və xüsusiyyətləri	7-ci həftə
5	Şirin xörəklərin reseptləri və xüsusiyyətləri	8-ci həftə
6	İçkilərin təsnifatı	9-cu həftə
7	Pəhriz xörəklərinin təsnifatı	10-cu həftə
8	Unlu xörəklərin təsnifatı	11 -ci həftə
9	Unlu qənnadı məmulatlarının təsnifatı	12-ci həftə
10	Tort çeşidlərinin xüsusiyyətləri	13-cü həftə

Son tarixdən sonra təqdim olunan sərbəst işlər səbəbindən asılı olmayaraq nəzərə alınmayacaqdır. Sərbəst işlərin nəticələri jurnalda yazılır.

### ***ƏDƏBİYYAT VƏ MATERİALLAR:***

1. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алёшина Л.М. и др. «Технология производства продукции общественного питания», М., «Экономика», 1986.
2. Баранов В.С., Василенко З.В. Современные представления о строении и состава углеводов клеточных стенок продуктов растительного происхождения. М., МИНХ им. Г.В.Плеханова, 1979.
3. Козьмина Е.П. Технология производства изделий из теста в общественном питании. М.: Экономика, 1969.
4. Соколов А.А. Физико-химических и биохимический основы технологии мясопродуктов. М., Пищевая промышленность, 1965.
5. Справочник технолога общественного питания. М., Экономика, 1984.

### ***Əlavə ədəbiyyat:***

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1981.

2. Сборник мучных кондитерских и кулинарных изделий. М., Экономика, 1985.

***KURS İŞİ***

Bu fənn üzrə kurs işi nəzərdə tutulmayıb.

***TƏCRÜBƏ***

Bu fənn üzrə istehsalat təcrübəsi nəzərdə tutulmayıb,

Hazırladı:

dos. FƏRZƏLİYEV E. B.